

～ 飲食店の皆様へ ～

お客様が食べ残された料理の持ち帰りは、おうちで安全においしく召し上がっていただくため、食中毒などのリスクをしっかりとお伝えしたうえで、“お客様の自己責任”で、行っていただくことが重要です。

持ち帰りを希望するお客さまには、食中毒等のリスクや料理の取扱方法、衛生上の注意事項を十分に説明していただくようお願いします。

【注意事項】

- お客様には「自己責任」であることをご理解いただいたうえで、お持ち帰りいただきますよう。
- 持ち帰りは中心部まで十分に加熱された食品で、帰宅後に再加熱が可能なものに限り、生ものや半生など加熱が不十分な料理は、お客様からの要望があっても、持ち帰りを断りましょう。
- 清潔に保管した容器に、清潔な箸などを使って入れるようにしましょう。（お客様自身を取り分ける場合は、新しい箸等を提供しましょう。）
- 水分はできるだけ切り、早く冷えるよう、容器に小分けしましょう。
- 外気温が高い時や、帰宅までに時間がかかる場合は、持ち帰りを断るか、保冷剤を提供しましょう。
- 持ち帰った食品は、帰宅後できるだけ速やかに食べていただくよう、お知らせしましょう。
- その他、食中毒を予防するための工夫等をお伝えしましょう。

《お客様へお勧めのコツ》

- 持ち帰りができる店であることの周知について
 - 食べきれなかった場合に料理を持ち帰りできるかについて、お客さまからは言い出しにくいことが良くあります。
 - お店側から積極的にお客さまへ声がけすることが、特に効果的です。
 - 店内などにポスターを掲示、又は各テーブルに POP・チラシ等を置き、自己責任でお持ち帰りできることを周知することも有効です。
- お客さまへの声がけについて
 - 配膳時や会計前、会食中に箸の進み具合を見て、又はデザートタイミング等に、「お持ち帰りできます」などと口頭でお伝えすると効果的です。
 - チラシやテイクアウトボックスを見せて、声がけすることも有効です。
- まずはおいしい食べきり！
 - 料理はお持ち帰りをより、お店でおいしく食べきっていただくことが一番です。
 - 小盛りメニューを準備する、希望に応じて量を調節する、当店は量が多めですなどと注文の前にお知らせするなど、お客様が適量注文でおいしく食べきれよう、ご配慮ください。

